TANDIR®

ÉDITION / AUSGABE 2026

FRANÇAIS / TÜRKÇE / DEUTSCH

DM4C

Machine à kebab à gaz

Gazlı döner ocağı

Gas-Dönergrill



4

Brûleurs

Brülör

Brenner

50 kg

Capacité annoncée

Katalog kapasitesi

Kapazität laut Katalog

10,35 kW

Puissance thermique

Isıl güç

Thermische Leistung

Guide d’utilisation et d’entretien

Kullanım ve bakım kılavuzu

Bedienungs- und Pflegeanleitung

Usage professionnel / Profesyonel kullanım / Gewerblicher Einsatz

FRANÇAIS / TÜRKÇE / DEUTSCH

Guide de lecture

Kılavuzu kullanma · Orientierung

FRANÇAIS 03-12

Guide du DM4C. Données RYK, p. 12. Allumage manuel avec un allume-gaz long.

TÜRKÇE 13-22

DM4C kullanım kılavuzu. Veriler: RYK, s. 12. Uzun çakmakla manuel ateşleme.

DEUTSCH 23-32

Anleitung für DM4C. Daten: RYK, S. 12. Manuelle Zündung mit Stabfeuerzeug.

03 Présentation	**13** Tanıtım	**23** Geräteübersicht
04 Données techniques	**14** Teknik özellikler	**24** Technische Daten
05 Sécurité et urgences	**15** Güvenlik ve acil durum	**25** Sicherheit und Notfälle
06 Installation	**16** Kurulum	**26** Installation
07 Préparation et allumage	**17** Hazırlık ve ateşleme	**27** Vorbereitung und Zündung
08 Cuisson et arrêt	**18** Pişirme ve durdurma	**28** Garen und Abschalten
09 Nettoyage	**19** Temizlik	**29** Reinigung
10 Entretien et stockage	**20** Bakım ve depolama	**30** Wartung und Lagerung
11 Anomalies et assistance	**21** Sorun giderme ve destek	**31** Störungen und Hilfe
12 Mémo quotidien	**22** Günlük kontrol özeti	**32** Tägliche Checkliste

Avant utilisation / Kullanımdan önce / Vor dem Gebrauch

La plaque de l'appareil livré et les instructions du constructeur déterminent les réglages. Ce guide ne remplace ni la notice constructeur ni la validation de l'installation.

Ayarlar, teslim edilen cihazın etiketi ve üretici talimatlarına göre belirlenir. Bu kılavuz üretici talimatlarının veya kurulumun teknik onayının yerine geçmez.

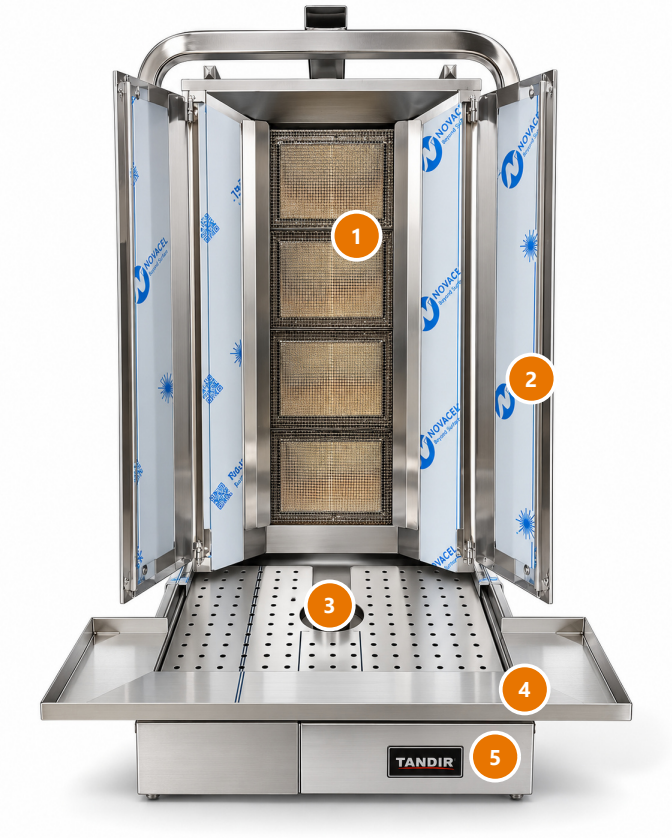
Maßgeblich sind das Typenschild des gelieferten Geräts und die Herstellervorgaben. Diese Anleitung ersetzt weder die Herstellerdokumentation noch die fachliche Freigabe der Installation.

Formulaire / Form / Protokoll : 33 · Entretien / Bakım / Wartung : 34 · Sources / Kaynaklar / Quellen : 35

01 / PRÉSENTATION

L’appareil en un regard

Une chauffe au gaz, une broche entraînée par un moteur placé en partie basse.



01 Brûleurs radiants

Quatre zones de chauffe superposées, face à la viande.

02 Volets latéraux

Éléments métalliques susceptibles de devenir très chauds.

03 Moyeu d’entraînement

Point d’engagement de la broche. Gardez les mains à distance lorsqu’il tourne.

04 Zone de récupération

Recueille les jus et les graisses. Surveillez son niveau pendant le service.

05 Commande du moteur

Interrupteur en façade. Il commande la rotation, pas l’arrivée de gaz.

Utilisation prévue

Cuisson de viande sur broche verticale dans une cuisine professionnelle équipée d’une ventilation adaptée. L’appareil doit être utilisé par du personnel formé, sous surveillance. Il ne sert ni à chauffer une pièce ni à maintenir des aliments à une température contrôlée.



Commandes de gaz sur le côté

Les quatre boutons correspondent aux brûleurs. Faites identifier leur fonction et leur position d’arrêt lors de la mise en service. Repérez aussi le robinet de coupure générale.

Photos de présentation fournies. L’équipement et les accessoires de l’appareil livré font foi. Retirez les films de protection avant toute chauffe.

02 / FICHE TECHNIQUE

Caractéristiques techniques

Données du catalogue RYK, page 12, modèle « DM4 C ».

Modèle	DM4C / DM4 C
Construction / entraînement	Acier inoxydable / moteur en partie basse
Nombre de brûleurs	4
Capacité de viande annoncée	50 kg
Dimensions annoncées	52 × 64 × 103 cm
Longueur de broche	80,5 cm
Poids de l'appareil	42,5 kg
Alimentation électrique	200 - 240 V ; 50 Hz
Gaz indiqués au catalogue	Gaz naturel (NG) / GPL (LPG)
Pressions indiquées au catalogue	GPL : 30 / 50 mbar ; NG : 20 / 25 mbar
Raccord d'entrée gaz	1/2 pouce
Consommation annoncée - NG	1,09 m^3/h
Consommation annoncée - GPL	0,81 kg/h
Puissance thermique	10,35 kW

La pression se vérifie, elle ne se choisit pas

Les valeurs séparées par « / » correspondent aux configurations du catalogue. Elles ne constituent pas une plage de réglage. Utilisez uniquement le gaz, la catégorie et la pression inscrits sur la plaque de votre appareil. Toute conversion gaz relève d'un technicien qualifié.

Les dimensions conservent l'ordre du catalogue ; confirmez l'encombrement réel avant l'installation. La puissance de 10,35 kW est thermique. La puissance électrique du moteur, les injecteurs et la catégorie gaz ne sont pas précisés dans cette fiche catalogue.

Source : RYK CATALOG, p. 12. Les valeurs de configuration sont à vérifier sur la plaque.

03 / SÉCURITÉ

La sécurité, avant tout

Brûlures, gaz, électricité et pièces en mouvement : gardez les protections actives.

- **Chaleur.** Éloignez les emballages, produits inflammables et textiles. Utilisez des gants adaptés aux surfaces chaudes. Ne déplacez jamais l'appareil chaud ou chargé.
- **Rotation et découpe.** Attachez les cheveux ; évitez bijoux et vêtements flottants. Avant de toucher la broche ou de retirer un blocage, coupez la chauffe, arrêtez le moteur et isolez son alimentation. Laissez refroidir les pièces à manipuler.
- **Gaz et ventilation.** Ne travaillez pas sans renouvellement d'air et extraction efficaces. N'obstruez aucune ouverture. Ne neutralisez jamais un dispositif de sécurité.
- **Électricité.** Gardez le câble et la prise au sec, à l'écart de la chaleur. N'utilisez pas un câble abîmé. N'ouvrez pas les capots et ne réparez pas un raccord vous-même.

DANGER - Odeur de gaz

N'allumez aucune flamme. N'actionnez aucun interrupteur, ne branchez ni ne débranchez de prise et n'utilisez pas de téléphone dans la zone. Fermez le gaz et ouvrez les fenêtres seulement si cela peut se faire sans danger. Évacuez ; appelez depuis l'extérieur. Ne remettez pas l'appareil en service avant autorisation d'un professionnel.

Feu ou suspicion de monoxyde de carbone

Évacuez et appelez les secours en cas de feu, d'alarme CO, de maux de tête ou de malaise collectif. Ne jetez jamais d'eau sur des graisses en feu. N'essayez pas d'éteindre une fuite de gaz enflammée si l'alimentation ne peut pas être coupée en sécurité. L'intervention sur un début d'incendie est réservée aux personnes formées, avec un moyen d'extinction adapté et une issue libre.

NUMÉROS D'URGENCE

Urgence dans l'UE : 112. En France, pompiers : **18**. Pour le réseau GRDF : **0 800 47 33 33**, depuis l'extérieur. Hors de France, contactez le réseau local ; pour le GPL, contactez le fournisseur concerné.

Références : EDF, DVGW, INRS et Service Public. Sources en page 35.

04 / INSTALLATION

Installer et raccorder

Installation et première mise en service par un professionnel qualifié.

01 Réception et manutention

Vérifiez l'état de l'emballage, de l'appareil, du câble et des raccords. Signalez les chocs, pièces manquantes ou déformations avant usage. Déplacez l'appareil froid, déchargé et déconnecté avec une aide de manutention adaptée ; ne le soulevez pas par les volets, les commandes ou le flexible.

02 Support et environnement

Prévoyez un support stable, horizontal, résistant à la chaleur et suffisamment porteur. Appareil et charge de viande représentent déjà 92,5 kg, hors accessoires. Laissez accessibles les commandes, la coupure gaz et l'alimentation électrique. Faites définir les distances aux parois, l'espace de travail et l'extraction : le catalogue ne fixe pas ces distances.

03 Circuit de gaz

Le technicien vérifie la concordance entre réseau ou bouteille, catégorie gaz, injecteurs, détendeur et pression de la plaque. Il choisit les raccords compatibles, contrôle l'étanchéité sans flamme et vérifie la combustion. Le flexible doit rester sans traction, torsion ni contact chaud. Les bouteilles GPL restent verticales dans un emplacement autorisé et ventilé.

04 Circuit électrique et réception

Raccordement compatible avec la plaque, mise à la terre et protection électrique adaptées, vérifiées par le professionnel. Évitez les multiprises et rallonges improvisées. Faites contrôler la rotation, les coupures et les sécurités, puis expliquer l'allumage à chaque opérateur. Complétez la fiche de mise en service en page 33.

Condition de mise en service

En cas d'incompatibilité de gaz, de pression, de raccordement ou de ventilation, l'appareil reste hors service jusqu'à correction. La mention NG / LPG n'autorise pas à changer de gaz sans adaptation et contrôle.

Les exigences du pays d'installation et les prescriptions du constructeur restent applicables.

05 / MISE EN ROUTE

Préparer et allumer

Allumage manuel avec un allume-gaz long, brûleur par brûleur.

À froid, avant l'arrivée de gaz

- Retirez l'emballage et tous les films protecteurs. Nettoyez, rincez si nécessaire et séchez les surfaces en contact avec les aliments. Vérifiez la présence des éléments de récupération.
- Gaz fermé et moteur isolé, mettez en place une broche compatible. Engagez-la dans son entraînement et son support prévu, puis verrouillez les éléments de maintien selon le montage de l'appareil.
- Centrez et équilibrez la viande sans dépasser 50 kg. Utilisez une aide adaptée au poids. Vérifiez l'absence de contact avec les brûleurs, les volets et le bac, puis contrôlez la rotation sans mettre les mains dans le mécanisme.

1. **Préparer le poste.** Vérifiez d'abord l'absence d'odeur de gaz. Si vous sentez du gaz, appliquez les consignes de la page 5 sans toucher aux interrupteurs. Sinon, vérifiez que tous les brûleurs sont fermés, puis mettez l'extraction en marche.
2. **Mettre la broche en rotation.** Une fois le chargement fixé et la zone dégagée, actionnez le moteur. S'il ne tourne pas normalement, arrêtez et résolvez le défaut avant de chauffer.
3. **Allumer un seul brûleur.** Ouvrez le robinet de service. Présentez la flamme de l'allume-gaz long au point d'allumage identifié lors de la mise en service, puis actionnez uniquement la commande de ce brûleur selon son repérage. Gardez visage, vêtements et mains hors de la zone de chauffe.
4. **Vérifier la flamme.** Si la commande doit être maintenue enfoncée, respectez la procédure indiquée par le constructeur. Retirez l'allume-gaz dès que la flamme est établie et vérifiez sa stabilité. Répétez séparément pour les autres brûleurs nécessaires.

Si l'allumage échoue ou si la flamme s'éteint

Refermez immédiatement la commande concernée ; n'insistez pas et n'ouvrez pas d'autres brûleurs. Faites dissiper le gaz selon la procédure du constructeur avant tout nouvel essai. En cas d'odeur, appliquez la procédure d'urgence. Si le défaut se répète, fermez le gaz et contactez le service technique.

Temps de maintien et délai de réessai : suivre la notice du constructeur ; le catalogue ne les précise pas.

06 / EXPLOITATION

Cuire, servir et arrêter

La régularité de cuisson dépend du chargement, de la rotation et de la conduite du service.

Pendant la cuisson

- Réglez la chauffe selon la hauteur de viande et l'activité. N'exposez pas inutilement une partie vide de la broche à un brûleur allumé.
- Surveillez la rotation, les flammes et l'écoulement des graisses. Aucun contact direct ne doit se produire entre viande, brûleurs et volets.
- Ne modifiez la distance de chauffe qu'avec les organes prévus, selon la démonstration reçue. Ne desserrez pas un support chargé ou brûlant.
- Découpez uniquement la couche suffisamment cuite. Si la viande se détache, si la broche se bloque ou si l'extraction s'arrête, interrompez la chauffe.

Maîtriser l'hygiène alimentaire

- Appliquez le plan de maîtrise sanitaire et les consignes du fournisseur de viande : réception, froid, décongélation, traçabilité et durée de service.
- Séparez les ustensiles et les zones de travail pour les produits crus et cuits. Lavez-vous les mains lors du changement de tâche.
- Validez le couple temps / température adapté à la viande, notamment à la volaille. Contrôlez avec une sonde propre ; la coloration seule ne prouve pas une cuisson sûre.
- Adaptez la taille du cône à la vente prévue. Ne conservez pas une broche partiellement cuite pour le lendemain sans procédure sanitaire validée ; ne recongelez pas une viande décongelée.

Arrêt normal en fin de service

1. **Couper la chauffe.** Ramenez toutes les commandes de gaz à l'arrêt, puis fermez le robinet de service. Vérifiez l'extinction des flammes.
2. **Arrêter le moteur.** Coupez la rotation et isolez l'alimentation électrique avant toute manipulation ou nettoyage. Cette consigne ne s'applique pas à une zone présentant une odeur de gaz : n'y manœuvrez aucun appareil électrique.
3. **Laisser refroidir.** Maintenez l'extraction le temps nécessaire selon les consignes du site. Gérez les denrées selon le plan sanitaire, puis nettoyez l'appareil refroidi.

Hygiène : appliquer le plan de maîtrise sanitaire et les procédures validées de l'établissement.

07 / NETTOYAGE

Nettoyer sans endommager

Après chaque service, sur appareil arrêté, isolé et suffisamment refroidi.

1. **Mettre en sécurité.** Fermez le gaz, isolez l'électricité et attendez le refroidissement. Portez les protections adaptées aux arêtes métalliques, aux résidus et aux produits de nettoyage.
2. **Retirer les résidus.** Évacuez les restes alimentaires et les graisses refroidies. Retirez seulement les éléments amovibles prévus pour l'opérateur, sans ouvrir les capots ni débrancher le circuit gaz.
3. **Laver les surfaces en contact avec les aliments.** Utilisez de l'eau potable, un détergent compatible avec l'inox et une éponge non abrasive. Respectez le dosage et le temps d'action du produit. Évitez tout écoulement vers le moteur et les commandes.
4. **Rincer et désinfecter si prévu.** Suivez le plan de nettoyage et les indications du désinfectant. Rincez à l'eau potable lorsque l'étiquette l'exige. Ne mélangez jamais les produits.
5. **Traiter le corps de l'appareil.** Essuyez l'inox avec un chiffon légèrement humide, puis séchez. Préservez les plaques et pictogrammes. Ne mouillez pas les radiants, les robinets, les organes électriques ou les sécurités.
6. **Remonter et contrôler.** Séchez soigneusement, remettez les éléments dans leur position correcte et vérifiez leur stabilité. Laissez l'appareil propre, sec et prêt pour le contrôle d'ouverture.

À proscrire

Jet d'eau, nettoyeur haute pression, vapeur, immersion du bloc moteur, laine d'acier et abrasifs agressifs. Évitez les produits chlorés ou acides incompatibles avec l'inox. Ne percez pas les injecteurs et ne brossez pas les éléments radiants fragiles avec un outil métallique.

Évacuez les graisses dans la filière prévue par l'établissement. Nettoyez aussi l'environnement de travail ; la propreté du bac ne dispense pas d'entretenir les filtres et conduits de la hotte.

08 / MAINTENANCE

Entretenir et préserver

L'opérateur contrôle l'état apparent ; le technicien intervient sur les circuits et réglages.

Quand ?	Que contrôler ?	Qui ?
Chaque ouverture	Propreté, éléments remontés, absence de dommage visible ou d'odeur, accès aux coupures, extraction opérationnelle.	Opérateur formé
Pendant le service	Rotation régulière, combustion stable, écoulement et niveau des graisses ; réaction immédiate à toute anomalie.	Opérateur formé
Après chaque service	Nettoyage, séchage, fermeture du gaz et contrôle visuel. Enregistrez l'opération selon le plan du site.	Opérateur formé
Revue régulière du poste	Vérification visuelle des câbles, flexibles, supports et volets ; état de la ventilation et des filtres. Adapter la fréquence à l'usage.	Responsable du site
Maintenance programmée	Étanchéité, pression, combustion, sécurités, connexions électriques et entraînement. Périodicité fixée selon les consignes constructeur, l'usage et les exigences locales.	Technicien qualifié

Arrêt prolongé et stockage

Après nettoyage et séchage complet, fermez et faites sécuriser les alimentations. Stockez l'appareil déchargé dans un endroit sec, protégé des chocs et de la poussière ; ne le couvrez qu'à froid. Avant reprise, contrôlez l'état des raccordements et faites vérifier tout doute par un professionnel.

Pièces, réparations et traçabilité

Utilisez des pièces approuvées pour le modèle et la configuration gaz. Conservez facture, numéro de série et comptes rendus d'intervention. Une photo commerciale ou le seul nombre de brûleurs ne suffit pas à identifier un injecteur, une vanne ou un moteur compatible.

09 / DIAGNOSTIC SANS DÉMONTAGE

Réagir à une anomalie

Ces contrôles ne nécessitent ni démontage ni intervention sur un circuit gaz ou électrique.

Symptôme	Action de l'opérateur
Odeur de gaz	N'effectuez aucun essai. Appliquez immédiatement les consignes d'urgence de la page 5.
Un brûleur ne s'allume pas	Refermez sa commande. Vérifiez que la procédure enseignée et le bon point d'allumage sont utilisés. Ne multipliez pas les essais ; faites contrôler l'alimentation et le brûleur par le technicien.
La flamme s'éteint après relâchement	Fermez le gaz du brûleur. Vérifiez seulement que la procédure de maintien a été respectée. N'immobilisez jamais le bouton en position ouverte et ne contournez aucune sécurité.
Chauffe irrégulière, suie ou flamme anormale	Arrêtez la chauffe. Signalez le défaut et faites vérifier combustion, pression et propreté des organes concernés. Ne changez pas vous-même les injecteurs ou les réglages.
La broche ne tourne plus ou fait du bruit	Coupez la chauffe, arrêtez et isolez le moteur. Après refroidissement, contrôlez visuellement le chargement, l'engagement et les obstacles accessibles. Ne forcez pas le moyeu ; si le défaut persiste, contactez le service technique.
Disjonction, câble chaud ou endommagé	Mettez hors service. Ne réarmez pas de façon répétée. Faites contrôler le circuit par un professionnel ; ne remplacez pas un fusible par une valeur improvisée.
Graisses qui débordent ou s'enflamment	Arrêtez le service. Pour un débordement sans feu, laissez refroidir avant de vider et nettoyer. En cas de feu, évacuez, alertez et appliquez les consignes d'incendie.

Pour une assistance efficace

Communiquez modèle, numéro de série, photo lisible de la plaque, gaz utilisé, symptômes et moment d'apparition. Indiquez toute intervention récente. Ne remettez pas en service un appareil déclaré défectueux avant réparation et contrôle.

10 / CHECK-LIST OPÉRATEUR

Le mémo quotidien

À afficher près du poste. Il complète la lecture de la notice et la formation de l'opérateur.

Avant de commencer

- ☐ Poste propre, sec et dégagé ; aucun emballage ou film de protection.
- ☐ Gaz et alimentation compatibles ; aucun défaut visible ni odeur suspecte.
- ☐ Extraction active ; coupures accessibles ; consignes d'urgence connues.
- ☐ Broche correctement engagée, charge centrée, éléments de récupération en place.

Pendant le service

- ☐ Allumage manuel d'un brûleur à la fois ; contrôle visuel de la flamme.
- ☐ Rotation et chauffe surveillées ; viande sans contact avec les brûleurs.
- ☐ Découpe de la partie suffisamment cuite ; maîtrise des temps et températures.
- ☐ En cas d'odeur de gaz, suivre la page 5 sans toucher aux commandes électriques. En cas de panne d'extraction ou de rotation, couper la chauffe.

À la fermeture

- ☐ Brûleurs à l'arrêt ; robinet de service fermé ; flammes éteintes.
- ☐ Moteur arrêté, alimentation isolée et refroidissement suffisant.
- ☐ Graisses évacuées, pièces nettoyées et sèches, denrées gérées selon le plan sanitaire.
- ☐ Anomalies consignées et signalées avant la prochaine utilisation.

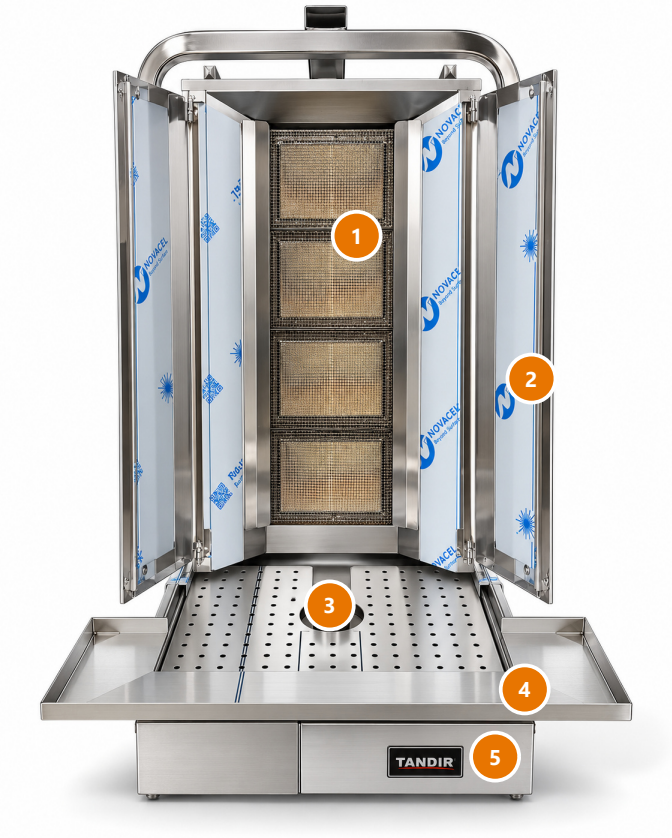
Un doute sur la sécurité ? Arrêtez le service.

Maintenez le gaz fermé et demandez un contrôle technique. Urgence dans l'UE : 112. En France : 18 ou 112. Assistance produit : contact@tandir.fr · +33 (0)1 70 25 01 48.

01 / TANITIM

Cihazı tanıyalım

Gazla ısıtma, alt bölümde bulunan motorla döndürülen şiş.



01 Radyan brülörler

Etin karşısında, üst üste yerleştirilmiş dört ısıtma bölgesi.

02 Yan kanatlar

Çalışma sırasında çok ısınabilen metal parçalar.

03 Tahrik göbeği

Şişin hareket aldığı bağlantı noktası. Dönerken ellerinizi yaklaştırmayın.

04 Toplama alanı

Et suyu ve yağı toplar. Servis sırasında doluluk seviyesini izleyin.

05 Motor anahtarı

Ön yüzdeki anahtar dönüşü kontrol eder; gaz beslemesini kesmez.

Kullanım amacı

Uygun havalandırma ve emiş sistemi bulunan profesyonel mutfaklarda, dikey şiş üzerindeki etin pişirilmesi için kullanılır. Cihazı eğitimli personel, gözetim altında çalıştırmalıdır. Ortam ısıtmak veya gıdaları kontrollü sıcaklıkta bekletmek için kullanılmaz.



Yandaki gaz kumandaları

Dört düğme brülörlere kumanda eder. İlk devreye almada her düğmenin işlevini ve kapalı konumunu öğrenin. Ana gaz kesme vanasının yerini de belirleyin.

Sunulan ürün fotoğrafları tanıtım amaçlıdır. Teslim edilen cihazın donanımı ve aksesuarları esas alınır. Isıtmadan önce koruyucu filmleri çıkarın.

02 / TEKNİK VERİLER

Teknik özellikler

RYK kataloğu, sayfa 12, « DM4 C » modeline ait veriler.

Model	DM4C / DM4 C
Gövde / tahrik	Paslanmaz çelik / alttan motorlu
Brülör sayısı	4
Belirtilen et kapasitesi	50 kg
Katalog ölçüleri	52 × 64 × 103 cm
Şiş uzunluğu	80,5 cm
Cihaz ağırlığı	42,5 kg
Elektrik beslemesi	200 - 240 V ; 50 Hz
Katalogda belirtilen gazlar	Doğal gaz (NG) / LPG
Katalogdaki gaz basınçları	LPG: 30 / 50 mbar ; NG: 20 / 25 mbar
Gaz giriş bağlantısı	1/2 inç
Belirtilen tüketim - NG	1,09 m^3/h
Belirtilen tüketim - LPG	0,81 kg/h
Isıl güç	10,35 kW

Gaz basıncı tahmin edilmez, doğrulanır

« / » ile ayrılan değerler katalogdaki farklı yapılandırmaları belirtir; bir ayar aralığı değildir. Yalnızca cihazın bilgi etiketinde yazan gazı, gaz kategorisini ve basıncı kullanın. Gaz türü dönüşümünü yetkin bir teknisyen yapmalıdır.

Ölçüler katalogdaki sırayla aktarılmıştır; kurulumdan önce gerçek yer ihtiyacını doğrulayın. 10,35 kW değeri ısıl güçtür. Motorun elektriksel gücü, enjektörler ve gaz kategorisi bu katalog sayfasında belirtilmemiştir.

Kaynak: RYK CATALOG, s. 12. Yapılandırma değerleri cihaz etiketinden doğrulanmalıdır.

03 / GÜVENLİK

Önce güvenlik

Yanık, gaz, elektrik ve hareketli parçalar: koruyucu önlemleri devre dışı bırakmayın.

- **Isı.** Ambalajları, yanıcı maddeleri ve bezleri uzak tutun. Sıcak yüzeylere uygun koruyucu eldiven kullanın. Sıcak veya yüklü cihazı taşımayın.
- **Dönüş ve kesim.** Saçınızı toplayın; takı ve bol kıyafet kullanmayın. Şişe dokunmadan veya sıkışan bir parçayı çıkarmadan önce ısıtmayı kapatın, motoru durdurun ve elektrik beslemesini ayırın. Dokunacağınız parçaların soğumasını bekleyin.
- **Gaz ve havalandırma.** Yeterli taze hava ve çalışan emiş sistemi olmadan cihazı kullanmayın. Havalandırma açıklıklarını kapatmayın. Emniyet sistemlerini devre dışı bırakmayın.
- **Elektrik.** Kabloyu ve prizi kuru tutun, sıcaktan koruyun. Hasarlı kabloyla çalışmayın. Kapakları açmayın, bağlantıları kendiniz onarmayın.

TEHLİKE - Gaz kokusu

Alev oluşturmayın. Bölgede elektrik anahtarına, fişe veya telefona dokunmayın. Güvenli biçimde yapabiliyorsanız gazı kapatın ve pencereleri açın. Ortamı boşaltın; dışarı çıktıktan sonra yardım çağırın. Yetkin bir uzman izin vermeden cihazı yeniden çalıştırmayın.

Yangın veya karbonmonoksit şüphesi

Yangın, CO alarmı, baş ağrısı veya aynı ortamda birden çok kişide rahatsızlık varsa alanı boşaltın ve acil yardım çağırın. Yanan yağa kesinlikle su dökmeyin. Gaz kaçağı yanıyorsa gaz beslemesi güvenle kesilmeden alevi söndürmeye çalışmayın. Başlangıç aşamasındaki yangına yalnızca eğitimli kişiler, uygun söndürücü ve açık bir kaçış yolu varsa müdahale etmelidir.

ACİL DURUM NUMARALARI

AB ülkelerinde acil durum: 112. Fransa'da itfaiye: **18**. GRDF şebekesinde gaz acili: **0 800 47 33 33**; dışarıdan arayın. Fransa dışında yerel gaz dağıtıcısını, LPG beslemesinde ilgili tedarikçiyi bilgilendirin.

Dayanaklar: EDF, DVGW, INRS ve Service Public. Kaynaklar sayfa 35'te.

04 / KURULUM

Kurulum ve bağlantılar

Kurulum ve ilk devreye alma, yetkin bir profesyonel tarafından yapılmalıdır.

01 Teslim alma ve taşıma

Ambalajı, cihazı, kabloyu ve bağlantıları kontrol edin. Darbe, eksik parça veya şekil bozukluğunu kullanımdan önce bildirin. Cihazı soğuk, yüksüz ve bağlantıları ayrılmış durumda, uygun taşıma desteğiyle taşıyın; kanatlarından, kumandalarından veya hortumundan kaldırmayın.

02 Taşıyıcı yüzey ve çevre

Dengeli, yatay, ısıya dayanıklı ve yeterli taşıma kapasitesine sahip bir yüzey kullanın. Cihaz ile et yükü, aksesuarlar hariç 92,5 kg'a ulaşır. Kumandalara, gaz vanasına ve elektrik bağlantısına erişim açık kalmalıdır. Duvar mesafeleri, çalışma alanı ve emiş sistemi teknik olarak belirlenmelidir; katalog bu mesafeleri vermez.

03 Gaz hattı

Teknisyen şebeke veya tüp, gaz kategorisi, enjektörler, regülatör ve etiket basıncının uyumunu doğrular. Uyumlu bağlantıları seçer, alev kullanmadan sızdırmazlık testi yapar ve yanmayı kontrol eder. Hortum gerilmemeli, burulmamalı veya sıcak yüzeye değmemelidir. LPG tüpleri izin verilen, havalandırılan bir yerde dik tutulmalıdır.

04 Elektrik ve teslim kontrolü

Elektrik bağlantısı etikete uygun olmalı; topraklama ve koruma düzeni profesyonelce doğrulanmalıdır. Gelişigüzel çoklu priz ve uzatma kullanmayın. Dönüş, kapatma işlevleri ve emniyetler kontrol edilmeli; ateşleme yöntemi her operatöre gösterilmelidir. Sayfa 33'teki ilk devreye alma formunu doldurun.

Devreye alma koşulu

Gaz, basınç, bağlantı veya havalandırma uyumsuzluğu varsa sorun giderilene kadar cihaz kullanılmaz. NG / LPG ifadesi, uyarlama ve kontrol yapılmadan gaz türünün değiştirilebileceği anlamına gelmez.

Kurulum ülkesinin gereklilikleri ve üreticinin talimatları uygulanır.

05 / ÇALIŞTIRMA

Hazırlık ve ateşleme

Uzun çakmakla manuel ateşleme; her brülör ayrı ayrı yakılır.

Cihaz soğukken ve gaz kapalıyken

- Ambalajı ve bütün koruyucu filmleri çıkarın. Gıda ile temas eden yüzeyleri temizleyin, gerekiyorsa durulayın ve kurulayın. Toplama parçalarının yerinde olduğunu kontrol edin.
- Gaz kapalı, motorun elektrik beslemesi ayrılmışken uyumlu şişi yerleştirin. Tahrik bağlantısına ve öngörülen desteğine oturtun; tutucu parçaları cihazın montaj düzenine uygun biçimde sabitleyin.
- Eti ortalayın, dengeli yükleyin ve 50 kg'ı aşmayın. Ağırlığa uygun taşıma desteği kullanın. Etin brülörlere, kanatlara ve tepsiye değmediğini doğrulayın; elinizi mekanizmaya sokmadan dönüşü kontrol edin.

1. **Çalışma alanını hazırlayın.** Önce gaz kokusu olmadığını kontrol edin. Koku varsa anahtarlara dokunmadan sayfa 15'teki acil durum adımlarını uygulayın. Koku yoksa bütün brülörlerin kapalı olduğunu doğrulayın, ardından emiş sistemini çalıştırın.
2. **Şişi döndürün.** Yük sabitlenip çevre boşaltıldıktan sonra motoru çalıştırın. Dönüş düzgün değilse durdurun; sorun çözülmeden ısıtmayı başlatmayın.
3. **Tek brülörü ateşleyin.** Cihaz besleme vanasını açın. Uzun çakmağın alevini ilk devreye almada gösterilen ateşleme noktasına yaklaştırın; ardından yalnızca o brülörün kumandasını üzerindeki işaretlere göre kullanın. Yüzünüzü, kıyafetinizi ve ellerinizi ısıtma bölgesinden uzak tutun.
4. **Alevi kontrol edin.** Vana basılı tutma gerektiriyorsa üreticinin belirttiği yöntemi uygulayın. Alev oluşunca çakmağı uzaklaştırın ve yanmanın kararlı olduğunu doğrulayın. Gereken diğer brülörler için işlemi tek tek tekrarlayın.

Ateşleme olmazsa veya alev sönerse

İlgili kumandayı hemen kapatın; ısrar etmeyin ve başka brülör açmayın. Yeni denemeden önce üreticinin prosedürüne göre biriken gazın dağılmasını sağlayın. Gaz kokusu varsa acil durum adımlarını uygulayın. Sorun tekrarlanırsa gazı kapatın ve teknik servisle görüşün.

Basılı tutma ve yeniden deneme süresi: üretici talimatı esas alınır; katalog bu süreleri belirtmez.

06 / KULLANIM

Pişirme, servis ve durdurma

Dengeli pişirme; doğru yükleme, kesintisiz dönüş ve dikkatli servis yönetimi gerektirir.

Pişirme sırasında

- Isıyı etin yüksekliğine ve servis yoğunluğuna göre ayarlayın. Şişin boşta kalan bölümüne gereksiz yere ısı uygulamayın.
- Dönüşü, alevi ve yağın akışını izleyin. Et, brülörlere veya yan kanatlara doğrudan temas etmemelidir.
- Pişirme mesafesini yalnızca bunun için tasarlanmış kumandalarla ve gösterilen yönteme göre değiştirin. Yüklü ya da çok sıcak bir desteği gevşetmeyin.
- Yalnızca yeterince pişmiş dış katmanı kesin. Et koparsa, şiş sıkışırsa veya emiş sistemi durursa ısıtmayı kesin.

Gıda güvenliğini koruyun

- İşletmenin gıda güvenliği planını ve et tedarikçisinin talimatlarını uygulayın: kabul, soğuk zincir, çözdürme, izlenebilirlik ve servis süresi.
- Çiğ ve pişmiş ürünlerin ekipmanlarını ve çalışma alanlarını ayırın. İş değiştirirken ellerinizi yıkayın.
- Özellikle kanatlı etlerde, et türüne uygun süre / sıcaklık koşullarını doğrulayın. Temiz bir gıda probuyla kontrol edin; renk değişimi tek başına güvenli pişirme göstergesi değildir.
- Döner boyutunu beklenen satışa göre seçin. Onaylanmış bir gıda güvenliği prosedürü olmadan kısmen pişmiş döneri ertesi güne saklamayın; çözülmüş eti yeniden dondurmayın.

Servis sonunda normal durdurma

1. **Isıtmayı kapatın.** Bütün gaz kumandalarını kapalı konuma alın, ardından cihaz besleme vanasını kapatın. Alevlerin söndüğünü doğrulayın.
2. **Motoru durdurun.** Dönüşü durdurun; müdahale veya temizlikten önce elektrik beslemesini ayırın. Gaz kokusu olan bölgede bu elektrik işlemini yapmayın; hiçbir elektrikli donanıma dokunmayın.
3. **Soğumasını bekleyin.** Emiş sistemini işletmenin talimatına göre gereken süre çalıştırın. Gıdaları işletmenin planına uygun yönetin; soğuyan cihazı temizleyin.

Hijyen: işletmenin gıda güvenliği planını ve doğrulanmış prosedürlerini uygulayın.

07 / TEMİZLİK

Zarar vermeden temizleyin

Her servis sonrasında; cihaz durmuş, enerjisi ayrılmış ve yeterince soğumuş olmalıdır.

1. **Güvenli duruma getirin.** Gazı kapatın, elektriği ayırın ve soğumayı bekleyin. Metal kenarlara, kalıntılara ve temizlik ürünlerine uygun koruyucu ekipman kullanın.
2. **Kalıntıları uzaklaştırın.** Yemek artıklarını ve soğumuş yağı alın. Yalnızca operatörün çıkarması için tasarlanmış parçaları sökün; kapakları açmayın, gaz hattını ayırmayın.
3. **Gıda ile temas eden parçaları yıkayın.** İçme suyu, paslanmaz çeliğe uygun deterjan ve aşındırmayan süngер kullanın. Ürünün dozuna ve bekleme süresine uyun. Motor ve kumandalara sıvı akmasını önleyin.
4. **Gerekiyorsa durulayın ve dezenfekte edin.** Temizlik planına ve dezenfektanın talimatına uyun. Etikette belirtiliyorsa içme suyuyla durulayın. Kimyasalları birbirine karıştırmayın.
5. **Gövdeyi temizleyin.** Paslanmaz yüzeyleri hafif nemli bezle silip kurulayın. Etiket ve uyarıları koruyun. Radyanları, gaz vanalarını, elektrik parçalarını ve emniyet elemanlarını ıslatmayın.
6. **Yerine takın ve kontrol edin.** Parçaları iyice kurutun; doğru konumlarında ve sağlam biçimde yerine yerleştirin. Cihazı temiz, kuru ve açılış kontrolüne hazır bırakın.

Kullanmayın / uygulamayın

Su jeti, basınçlı yıkama, buhar, motor bloğunu suya batırma, çelik tel ve güçlü aşındırıcılar. Paslanmaz çelikle uyumsuz klorlu veya asitli ürünlerden kaçının. Enjektör deliklerine müdahale etmeyin; hassas radyan elemanları metal fırçayla temizlemeyin.

Yağları işletmenin belirlediği atık toplama sistemine aktarın. Çalışma çevresini de temizleyin; tepsinin temiz olması, davlumbaz filtreleri ve kanallarının bakımını gereksiz kılmaz.

08 / BAKIM

Bakım ve koruma

Operatör görünür durumu kontrol eder; hatlara ve ayarlara teknisyen müdahale eder.

Ne zaman?	Ne kontrol edilir?	Kim?
Her açılışta	Temizlik, parçaların yerinde olması, görünür hasar ve koku bulunmaması, kesme noktalarına erişim, çalışan emiş sistemi.	Eğitimli operatör
Servis sırasında	Düzenli dönüş, kararlı yanma, yağın akışı ve seviyesi; anormal durumda ısıtmayı durdurma ve cihazı güvenli duruma getirme.	Eğitimli operatör
Her servis sonrası	Temizlik, kurutma, gazın kapatılması ve gözle kontrol. İşlemi işletmenin planına göre kaydedin.	Eğitimli operatör
Düzenli alan kontrolü	Kablo, hortum, destek ve kanatların gözle kontrolü; havalandırma ve filtrelerin durumu. Sıklığı kullanım yoğunluğuna göre belirleyin.	İşletme sorumlusu
Planlı teknik bakım	Sızdırmazlık, basınç, yanma, emniyetler, elektrik bağlantıları ve tahrik. Sıklık üretici talimatları, kullanım ve yerel gerekliliklere göre belirlenir.	Yetkin teknisyen

Uzun süreli duruş ve depolama

Temizlik ve tam kurutma sonrasında beslemeleri kapatın ve güvenli biçimde ayırttırın. Cihazı yüksüz, kuru, darbe ve tozdan korunan bir yerde saklayın; yalnızca soğukken örtün. Yeniden kullanım öncesinde bağlantıları kontrol edin; şüpheli durumları profesyonelce inceletin.

Yedek parça, onarım ve kayıt

Modele ve gaz yapılandırmasına uygunluğu onaylanmış parçalar kullanın. Faturayı, seri numarasını ve servis kayıtlarını saklayın. Bir tanıtım fotoğrafı veya yalnızca brülör sayısı, enjektör, vana ya da motor uyumunu doğrulamak için yeterli değildir.

09 / SÖKMEDEN KONTROL

Bir sorun olduğunda

Bu kontroller sökme işlemi veya gaz / elektrik hattına müdahale gerektirmez.

Belirti	Operatörün yapacağı işlem
Gaz kokusu	Deneme yapmayın. Sayfa 15'teki acil durum adımlarını hemen uygulayın.
Brülör ateşlenmiyor	İlgili kumandayı kapatın. Öğretilen yöntemin ve doğru ateşleme noktasının kullanıldığını kontrol edin. Israrla denemeyin; gaz beslemesini ve brülörü teknisyene kontrol ettirin.
Düğme bırakılınca alev sönüyor	Brülörün gazını kapatın. Yalnızca belirtilen basılı tutma yöntemine uyulduğunu kontrol edin. Düğmeyi açık konumda sabitlemeyin; emniyet sistemini devre dışı bırakmayın.
Dengesiz ısı, kurum veya anormal alev	Isıtmayı durdurun. Yanma, basınç ve ilgili parçaların temizliği kontrol edilmelidir. Enjektörü veya ayarları kendiniz değiştirmeyin.
Şiş dönmüyor veya ses yapıyor	Isıtmayı kapatın; motoru durdurup elektriğini ayırın. Soğuduktan sonra yükü, şişin oturuşunu ve erişilebilir engelleri gözle kontrol edin. Göbeği zorlamayın; sorun sürerse servise başvurun.
Sigorta atıyor, kablo sıcak veya hasarlı	Cihazı kullanım dışı bırakın. Sigortayı tekrar tekrar kaldırmayın. Elektrik hattını profesyonelce kontrol ettirin; sigortayı gelişigüzel farklı bir değerle değiştirmeyin.
Yağ taşıyor veya tutuşuyor	Servisi durdurun. Yangın yoksa boşaltma ve temizlikten önce soğumayı bekleyin. Yangın varsa alanı boşaltın, yardım çağırın ve yangın talimatını uygulayın.

Servise doğru bilgi iletin

Modeli, seri numarasını, bilgi etiketinin okunaklı fotoğrafını, gaz türünü, belirtileri ve ne zaman başladığını paylaşın. Yakın zamanda yapılan işlemleri bildirin. Arızalı olduğu belirlenen cihazı onarım ve kontrol tamamlanmadan çalıştırmayın.

10 / OPERATÖR KONTROL LİSTESİ

Günlük kontrol özeti

Çalışma alanına asılabilir. Tam kılavuzun okunmasını ve operatör eğitimini tamamlar.

Başlamadan önce

- ☐ Alan temiz, kuru ve düzenli; ambalaj veya koruyucu film kalmamış.
- ☐ Gaz ve elektrik uyumlu; görünür hasar veya şüpheli koku yok.
- ☐ Emiş sistemi çalışıyor; kesme noktaları erişilebilir; acil durum adımları biliniyor.
- ☐ Şiş doğru oturmuş, yük dengeli, toplama parçaları yerinde.

Servis sırasında

- ☐ Brülörler uzun çakmakla tek tek yakılıyor; alev gözle doğrulanıyor.
- ☐ Dönüş ve ısı izleniyor; et brülörlere değmiyor.
- ☐ Yeterince pişmiş bölüm kesiliyor; süre ve sıcaklık koşulları izleniyor.
- ☐ Gaz kokusunda elektrik kumandalarına dokunmadan sayfa 15'i uygulayın. Emiş veya dönüş arızasında ısıtmayı kapatın.

Kapanışta

- ☐ Brülörler kapalı; cihaz besleme vanası kapalı; alevler sönmüş.
- ☐ Motor durmuş, elektrik ayrılmış, cihaz yeterince soğumuş.
- ☐ Yağlar uzaklaştırılmış; parçalar temiz ve kuru; gıdalar plana uygun yönetilmiş.
- ☐ Sorunlar kaydedilmiş ve sonraki kullanımdan önce bildirilmiş.

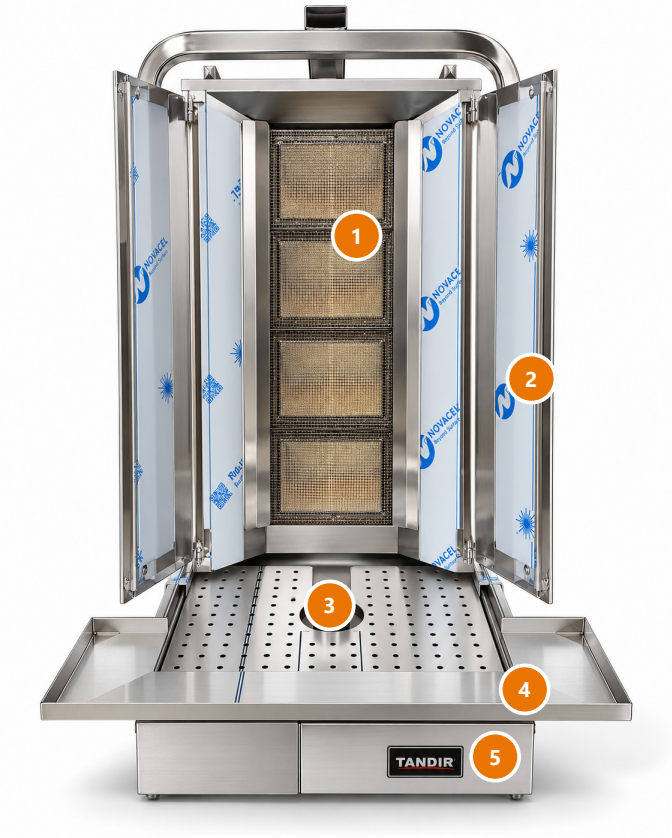
Güvenlikten emin değilseniz servisi durdurun.

Gazı kapalı tutun ve teknik kontrol isteyin. AB ülkelerinde acil durum: 112. Fransa'da itfaiye: 18. Ürün desteği: contact@tandir.fr · +33 (0)1 70 25 01 48.

01 / GERÄTEÜBERSICHT

Das Gerät im Überblick

Gasbeheizter Dönergrill mit Spießantrieb im unteren Gerätebereich.



01 Strahlungsbrenner

Vier übereinander angeordnete Heizbereiche gegenüber dem Fleisch.

02 Seitliche Abschirmbleche

Metallteile, die während des Betriebs sehr heiß werden können.

03 Antriebsaufnahme

Hier wird der Spieß eingesetzt. Bei laufendem Antrieb nicht hineingreifen.

04 Auffangbereich

Sammelt Fleischsaft und Fett. Den Füllstand während des Betriebs überwachen.

05 Motorschalter

Der Schalter an der Vorderseite steuert den Antrieb. Er sperrt die Gaszufuhr nicht ab.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Zum Garen von Fleisch an einem senkrechten Drehspieß in gewerblichen Küchen mit geeigneter Zu- und Abluft. Nur eingewiesenes Personal darf das Gerät unter Aufsicht betreiben. Es ist weder zum Beheizen von Räumen noch zum temperaturgeregelten Warmhalten von Speisen bestimmt.



Seitliche Gasregler

Die vier Drehknöpfe steuern die Brenner. Lassen Sie sich bei der Inbetriebnahme ihre Zuordnung und die Aus-Stellung zeigen. Machen Sie sich auch mit der Gasabsperreinrichtung vertraut.

Abbildungen dienen der Orientierung. Maßgeblich sind das gelieferte Gerät und dessen Zubehör. Schutzfolien vor dem ersten Aufheizen vollständig entfernen.

02 / TECHNISCHE DATEN

Technische Daten

Angaben aus dem RYK-Katalog, Seite 12, Modell „DM4 C“.

Modell	DM4C / DM4 C
Gehäuse / Antrieb	Edelstahl / Antrieb im unteren Gerätebereich
Anzahl der Brenner	4
Fleischkapazität laut Katalog	50 kg
Abmessungen laut Katalog	52 × 64 × 103 cm
Spießlänge	80,5 cm
Gerätegewicht	42,5 kg
Stromversorgung	200 - 240 V ; 50 Hz
Gasarten laut Katalog	Erdgas (NG) / Flüssiggas (LPG)
Gasdrücke laut Katalog	LPG: 30 / 50 mbar ; NG: 20 / 25 mbar
Gasanschluss	1/2 Zoll
Angegebener Verbrauch - Erdgas	1,09 m^3/h
Angegebener Verbrauch - Flüssiggas	0,81 kg/h
Thermische Leistung	10,35 kW

Der Gasdruck muss zur Geräteausführung passen

Die durch „/“ getrennten Werte beziehen sich auf unterschiedliche Ausführungen im Katalog. Sie sind kein Einstellbereich. Verwenden Sie ausschließlich die Gasart, Gaskategorie und den Druck auf dem Typenschild. Eine Gasumstellung darf nur ein qualifizierter Fachbetrieb durchführen.

Die Reihenfolge der Abmessungen wurde aus dem Katalog übernommen. Prüfen Sie den tatsächlichen Platzbedarf vor der Aufstellung. 10,35 kW bezeichnet die thermische Leistung. Elektrische Motorleistung, Düsen und Gaskategorie sind auf dieser Katalogseite nicht angegeben.

Quelle: RYK CATALOG, S. 12. Ausführungsbezogene Angaben am Typenschild prüfen.

03 / SICHERHEIT

Sicherheit hat Vorrang

Heiße Oberflächen, Gas, Strom und bewegliche Teile: Schutzmaßnahmen müssen wirksam bleiben.

- **Hitze.** Verpackungen, brennbare Stoffe und Textilien fernhalten. Für heiße Oberflächen geeignete Schutzhandschuhe tragen. Das Gerät niemals heiß oder beladen bewegen.
- **Antrieb und Schneiden.** Lange Haare zusammenbinden; Schmuck und lose Kleidung vermeiden. Vor dem Berühren des Spießes oder dem Beseitigen einer Blockierung die Heizung abschalten, den Antrieb stoppen und elektrisch trennen. Zu berührende Teile abkühlen lassen.
- **Gas und Lüftung.** Nicht ohne ausreichende Frischluftzufuhr und wirksame Abluft betreiben. Öffnungen freihalten. Sicherheitseinrichtungen niemals überbrücken oder außer Funktion setzen.
- **Elektrik.** Kabel und Stecker trocken halten und vor Hitze schützen. Beschädigte Kabel nicht verwenden. Keine Gehäuseabdeckungen öffnen oder Anschlüsse selbst reparieren.

GEFAHR - Gasgeruch

Keine Flamme erzeugen. Keine elektrischen Schalter betätigen, keine Stecker einstecken oder ziehen und kein Telefon im Gefahrenbereich benutzen. Gas absperren und Fenster öffnen, sofern dies gefahrlos möglich ist. Den Bereich verlassen und erst draußen Hilfe rufen. Eine Fachkraft muss die Anlage vor der erneuten Nutzung freigeben.

Brand oder Verdacht auf Kohlenmonoxid

Bei Feuer, CO-Alarm, Kopfschmerzen oder gleichzeitigem Unwohlsein mehrerer Personen den Bereich verlassen und den Notruf wählen. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen. Eine brennende Gasleckage nicht löschen, solange die Gaszufuhr nicht sicher abgesperrt werden kann. Nur geschulte Personen dürfen einen Entstehungsbrand mit geeignetem Löschmittel und freiem Fluchtweg bekämpfen.

NOTRUFNUMMERN

EU-Notruf: 112. In Frankreich auch Feuerwehr: **18**. Gasnotruf für das GRDF-Netz in Frankreich: **0 800 47 33 33**, nur von außerhalb anrufen. In anderen Ländern den örtlichen Netzbetreiber, bei Flüssiggas den zuständigen Lieferanten verständigen.

Grundlagen: EDF, DVGW, INRS und Service Public. Quellen auf Seite 35.

04 / INSTALLATION

Aufstellung und Anschlüsse

Installation und Erstinbetriebnahme durch einen qualifizierten Fachbetrieb.

01 Anlieferung und Transport

Verpackung, Gerät, Kabel und Anschlüsse auf Schäden prüfen. Verformungen, fehlende Teile und Transportschäden vor der Nutzung melden. Das kalte, unbeladene und von den Versorgungsleitungen getrennte Gerät mit geeigneten Hilfsmitteln bewegen. Nicht an Abschirmblechen, Bedienelementen oder Schläuchen anheben.

02 Standfläche und Umgebung

Eine stabile, waagerechte, hitzebeständige und ausreichend tragfähige Standfläche vorsehen. Gerät und Fleischlast wiegen zusammen bereits 92,5 kg, ohne Zubehör. Bedienelemente, Gasabsperrung und Stromanschluss müssen zugänglich bleiben. Wandabstände, Arbeitsraum und Abluft sind fachgerecht festzulegen; der Katalog nennt keine Mindestabstände.

03 Gasversorgung

Der Fachbetrieb prüft Gasart, Gaskategorie, Düsen, Druckregler und Typenschilddruck auf Übereinstimmung mit der Versorgung. Er wählt passende Anschlüsse, prüft die Dichtheit ohne offene Flamme und kontrolliert die Verbrennung. Schläuche dürfen weder unter Zug stehen noch verdreht sein oder heiße Flächen berühren. Flüssiggasflaschen aufrecht an einem zulässigen, belüfteten Ort aufstellen.

04 Elektrik und Übergabe

Der elektrische Anschluss muss zum Typenschild passen; Schutzerdung und Schutzmaßnahmen sind fachgerecht zu prüfen. Keine improvisierten Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. Antrieb, Abschaltung und Sicherheitseinrichtungen prüfen lassen. Alle Bedienpersonen in die Zündung einweisen und das Inbetriebnahmeprotokoll ausfüllen.

Voraussetzung für die Freigabe

Bei unpassender Gasart, falschem Druck, ungeeigneten Anschlüssen oder unzureichender Lüftung bleibt das Gerät außer Betrieb. Die Angabe NG / LPG erlaubt keinen Gaswechsel ohne fachgerechte Umrüstung und Prüfung.

Es gelten die Anforderungen am Aufstellort und die Vorgaben des Herstellers.

05 / INBETRIEBNAHME

Vorbereiten und zünden

Manuelle Zündung mit einem langen Stabfeuerzeug, jeweils nur einen Brenner zünden.

Am kalten Gerät bei abgesperrter Gaszufuhr

- Verpackung und sämtliche Schutzfolien entfernen. Lebensmittelberührende Flächen reinigen, bei Bedarf nachspülen und trocknen. Prüfen, ob die vorgesehenen Auffangteile eingesetzt sind.
- Bei geschlossenem Gas und elektrisch getrenntem Antrieb einen passenden Spieß einsetzen. In Antriebsaufnahme und vorgesehener Halterung sicher einrasten lassen; Halteelemente entsprechend der Geräteausführung befestigen.
- Fleisch mittig und ausgewogen aufladen; 50 kg nicht überschreiten. Dem Gewicht entsprechende Hebehilfen nutzen. Berührungen mit Brennern, Blechen und Auffangbereich ausschließen. Den Lauf prüfen, ohne in den Mechanismus zu greifen.

1. **Arbeitsplatz vorbereiten.** Zuerst auf Gasgeruch achten. Bei Gasgeruch keine Schalter betätigen, sondern die Hinweise auf Seite 25 befolgen. Andernfalls prüfen, ob alle Brennerregler geschlossen sind, und dann die Abluft einschalten.
2. **Spießantrieb einschalten.** Erst nach sicherer Befestigung der Last und bei freiem Gefahrenbereich starten. Bei unruhigem Lauf stoppen und die Ursache vor dem Heizen beheben.
3. **Einen Brenner zünden.** Die Geräteabsperrung öffnen. Die Flamme des Stabfeuerzeugs an die bei der Einweisung gezeigte Zündstelle halten. Dann nur den zugehörigen Regler entsprechend seiner Kennzeichnung bedienen. Gesicht, Kleidung und Hände aus dem Heizbereich halten.
4. **Flamme kontrollieren.** Muss der Regler gedrückt gehalten werden, die Herstellervorgabe beachten. Das Zündgerät nach erfolgreicher Zündung zurückziehen und die Flamme auf Stabilität prüfen. Weitere benötigte Brenner einzeln auf dieselbe Weise zünden.

Wenn die Zündung misslingt oder die Flamme erlischt

Den betreffenden Regler sofort schließen. Nicht weiterprobieren und keine zusätzlichen Brenner öffnen. Vor einem erneuten Versuch muss ausgetretenes Gas nach Herstellervorgabe verflogen sein. Bei Gasgeruch das Notfallverfahren anwenden. Wiederholt sich der Fehler, Gas absperren und den Kundendienst kontaktieren.

Haltezeit und Wartezeit vor einem erneuten Zündversuch nach Herstelleranleitung; im Katalog nicht angegeben.

06 / BETRIEB

Garen, servieren und abschalten

Gleichmäßiges Garen setzt eine ausgewogene Beladung, zuverlässige Drehung und laufende Kontrolle voraus.

Während des Garens

- Die Heizleistung auf Fleischhöhe und Arbeitsaufkommen abstimmen. Leere Spießabschnitte nicht unnötig beheizen.
- Drehbewegung, Flammen und Fettablauf beobachten. Fleisch darf Brenner und seitliche Bleche nicht berühren.
- Den Abstand zur Heizfläche nur mit den dafür vorgesehenen Bedienelementen und nach der Einweisung verändern. Keine heiße oder belastete Halterung lösen.
- Nur ausreichend durchgegarte äußere Schichten abschneiden. Bei abrutschendem Fleisch, blockiertem Spieß oder Ausfall der Abluft die Heizung abschalten.

Lebensmittel sicher verarbeiten

- Das betriebliche Hygienekonzept und die Lieferantenvorgaben zu Warenannahme, Kühlung, Auftauen, Rückverfolgbarkeit und Betriebsdauer einhalten.
- Arbeitsbereiche und Utensilien für rohe und gegarte Lebensmittel trennen. Beim Tätigkeitswechsel Hände waschen.
- Eine geeignete Kombination aus Garzeit und Temperatur für die jeweilige Fleischart festlegen, besonders bei Geflügel. Mit einem sauberen Lebensmittelthermometer kontrollieren; die Bräunung allein belegt keine sichere Garung.
- Die Spießgröße auf den erwarteten Absatz abstimmen. Teilgegarte Spieße nicht ohne validiertes Hygieneverfahren für den Folgetag aufbewahren. Aufgetautes Fleisch nicht wieder einfrieren.

Normal abschalten nach dem Betrieb

1. **Heizung abschalten.** Alle Gasregler auf Aus stellen und die Geräteabsperrung schließen. Prüfen, ob sämtliche Flammen erloschen sind.
2. **Antrieb ausschalten.** Die Drehbewegung stoppen und vor Eingriffen oder Reinigung die Stromversorgung trennen. Bei Gasgeruch gilt stattdessen: keine elektrischen Schalter oder Stecker betätigen.
3. **Abkühlen lassen.** Die Abluft gemäß den betrieblichen Vorgaben nachlaufen lassen. Lebensmittel nach dem Hygienekonzept behandeln und das abgekühlte Gerät reinigen.

Hygiene: das betriebliche Hygienekonzept und validierte Verfahren anwenden.

07 / REINIGUNG

Schonend und gründlich reinigen

Nach jedem Einsatz: Gerät abschalten, Versorgungen trennen und ausreichend abkühlen lassen.

1. **Sicheren Zustand herstellen.** Gas absperren, Stromversorgung trennen und das Abkühlen abwarten. Geeignete Schutzausrüstung gegen scharfe Kanten, Rückstände und Reinigungschemikalien tragen.
2. **Rückstände entfernen.** Lebensmittelreste und abgekühltes Fett entsorgen. Nur die für die Bedienperson abnehmbaren Teile entfernen. Keine Gehäuse öffnen und keine Gasleitungen lösen.
3. **Lebensmittelberührende Teile reinigen.** Trinkwasser, ein edelstahlgeeignetes Reinigungsmittel und einen nicht scheuernden Schwamm verwenden. Dosierung und Einwirkzeit beachten. Motor und Bedienelemente vor ablaufender Flüssigkeit schützen.
4. **Nachspülen und bei Bedarf desinfizieren.** Reinigungsplan und Produktanleitung beachten. Mit Trinkwasser nachspülen, wenn das Etikett dies verlangt. Reinigungs- und Desinfektionsmittel niemals mischen.
5. **Gehäuse pflegen.** Edelstahl leicht feucht abwischen und trocknen. Typenschild und Warnzeichen erhalten. Strahlungsbrenner, Gasarmaturen, elektrische Teile und Sicherheitseinrichtungen nicht durchnässen.
6. **Zusammenbauen und prüfen.** Alle Teile gründlich trocknen, richtig einsetzen und auf festen Sitz prüfen. Das Gerät sauber und trocken für die nächste Betriebskontrolle hinterlassen.

Nicht verwenden oder durchführen

Kein Wasserstrahl, Hochdruckreiniger oder Dampf. Den Motorblock nicht eintauchen. Keine Stahlwolle oder aggressiven Scheuermittel verwenden. Für Edelstahl ungeeignete chlor- oder säurehaltige Produkte meiden. Düsenöffnungen nicht bearbeiten und empfindliche Strahlerelemente nicht mit Metallbürsten reinigen.

Fette über das dafür vorgesehene betriebliche Sammelsystem entsorgen. Auch das Arbeitsumfeld sauber halten. Ein sauberer Auffangbereich ersetzt nicht die Reinigung der Haubenfilter und Abluftkanäle.

08 / WARTUNG

Warten und erhalten

Bedienpersonen prüfen den sichtbaren Zustand. Fachkräfte arbeiten an Versorgungssystemen und Einstellungen.

Wann?	Was ist zu prüfen?	Wer?
Vor jedem Betrieb	Sauberkeit, eingesetzte Teile, keine sichtbaren Schäden oder Gerüche, erreichbare Absperrungen und funktionsfähige Abluft.	Eingewiesene Bedienperson
Während des Betriebs	Gleichmäßiger Antrieb, stabile Verbrennung, Fettablauf und Füllstand; bei Auffälligkeiten Heizung abschalten und Gerät sichern.	Eingewiesene Bedienperson
Nach jedem Einsatz	Reinigen, trocknen, Gas absperren und Sichtprüfung durchführen. Die Tätigkeit nach dem betrieblichen Plan dokumentieren.	Eingewiesene Bedienperson
Regelmäßige Sichtkontrolle	Kabel, Schläuche, Halterungen und Bleche sowie Lüftung und Filter kontrollieren. Häufigkeit an die Nutzung anpassen.	Betriebsverantwortliche Person
Geplante Fachwartung	Dichtheit, Druck, Verbrennung, Sicherheitseinrichtungen, elektrische Anschlüsse und Antrieb prüfen. Intervalle nach Herstellervorgaben, Nutzung und örtlichen Anforderungen festlegen.	Qualifizierte Fachkraft

Längere Betriebspause und Lagerung

Nach Reinigung und vollständiger Trocknung die Versorgungen schließen und fachgerecht sichern lassen. Das unbeladene Gerät trocken sowie vor Stößen und Staub geschützt lagern. Erst im kalten Zustand abdecken. Vor der Wiederaufnahme die Anschlüsse kontrollieren und Zweifel durch einen Fachbetrieb klären lassen.

Ersatzteile, Reparaturen und Nachweise

Nur für Modell und Gasausführung freigegebene Teile verwenden. Rechnung, Seriennummer und Wartungsnachweise aufbewahren. Ein Produktfoto oder die Brennerzahl allein reicht nicht aus, um die Kompatibilität einer Düse, eines Ventils oder eines Motors festzustellen.

09 / STÖRUNGEN OHNE DEMONTAGE

Störungen richtig behandeln

Diese Bedienkontrollen erfordern weder Demontage noch Eingriffe in Gas- oder Stromkreise.

Störung	Maßnahme der Bedienperson
Gasgeruch	Keine Zündversuche durchführen. Sofort die Notfallhinweise auf Seite 25 beachten.
Ein Brenner zündet nicht	Den zugehörigen Regler schließen. Nur prüfen, ob das eingewiesene Verfahren und die richtige Zündstelle verwendet wurden. Versuche nicht ständig wiederholen. Versorgung und Brenner durch eine Fachkraft prüfen lassen.
Die Flamme erlischt beim Loslassen	Die Gaszufuhr zum Brenner schließen. Nur prüfen, ob die vorgeschriebene Halteprozedur beachtet wurde. Den Knopf niemals in offener Stellung festklemmen oder Sicherheitseinrichtungen überbrücken.
Ungleichmäßige Hitze, Ruß oder auffällige Flamme	Heizung abschalten. Verbrennung, Druck und Zustand der betroffenen Teile prüfen lassen. Düsen und Einstellungen nicht selbst verändern.
Spieß steht still oder macht Geräusche	Heizung abschalten, Antrieb stoppen und elektrisch trennen. Nach dem Abkühlen Beladung, Sitz und zugängliche Hindernisse visuell prüfen. Die Antriebsaufnahme nicht mit Gewalt bewegen; bei anhaltender Störung den Kundendienst rufen.
Schutzschalter löst aus; Kabel heiß oder beschädigt	Gerät außer Betrieb nehmen. Nicht wiederholt einschalten oder zurücksetzen. Die elektrische Anlage fachgerecht prüfen lassen. Keine Sicherung mit abweichendem Nennwert improvisieren.
Fett läuft über oder brennt	Betrieb einstellen. Bei Überlaufen ohne Brand vor Entleerung und Reinigung abkühlen lassen. Bei Feuer den Bereich verlassen, Hilfe rufen und die Brandanweisungen beachten.

Damit der Kundendienst gezielt helfen kann

Modell, Seriennummer, lesbares Foto des Typenschilds, Gasart, Fehlerbild und Zeitpunkt des Auftretens bereithalten. Kürzlich ausgeführte Arbeiten nennen. Ein als defekt erkanntes Gerät erst nach Reparatur und Prüfung wieder benutzen.

10 / TÄGLICHE KONTROLLE

Die tägliche Checkliste

Zum Aushängen am Arbeitsplatz. Sie ergänzt die vollständige Anleitung und die Einweisung.

Vor Arbeitsbeginn

- [ ] Arbeitsplatz sauber, trocken und frei; keine Verpackungen oder Schutzfolien vorhanden.
- [ ] Passende Gas- und Stromversorgung; keine sichtbaren Schäden und kein verdächtiger Geruch.
- [ ] Abluft in Betrieb; Absperrungen erreichbar; Notfallverfahren bekannt.
- [ ] Spieß richtig eingesetzt, Last ausgewogen und Auffangteile montiert.

Während des Betriebs

- [ ] Jeden Brenner einzeln manuell zünden und die Flamme visuell kontrollieren.
- [ ] Drehung und Heizleistung überwachen; Fleisch berührt die Brenner nicht.
- [ ] Nur ausreichend gegartes Fleisch abschneiden; Zeit- und Temperaturvorgaben einhalten.
- [ ] Bei Gasgeruch Seite 25 befolgen, ohne elektrische Schalter zu betätigen. Bei Abluft- oder Antriebsausfall die Heizung abschalten.

Bei Betriebsschluss

- [ ] Brenner ausgeschaltet, Geräteabsperrung geschlossen, Flammen erloschen.
- [ ] Antrieb gestoppt, Stromversorgung getrennt, Gerät ausreichend abgekühlt.
- [ ] Fette entsorgt, Teile sauber und trocken, Lebensmittel nach Hygieneplan behandelt.
- [ ] Störungen dokumentiert und vor der nächsten Nutzung gemeldet.

Sicherheit unklar? Betrieb einstellen.

Gaszufuhr geschlossen halten und eine Fachprüfung veranlassen. EU-Notruf: 112. Produktservice: contact@tandir.fr · +33 (0)1 70 25 01 48.

FORMULAIRE / FORM / PROTOKOLL

Mise en service

İlk devreye alma · Inbetriebnahme

À remplir par le professionnel pour l'appareil livré. / Teslim edilen cihaz için yetkin teknisyen doldurur. / Vom Fachbetrieb für das gelieferte Gerät auszufüllen.

Établissement / İşletme / Betrieb	
N° de série / Seri no. / Seriennummer	
Date / Tarih / Datum	
Gaz et catégorie / Gaz ve kategori / Gasart und Kategorie	
Pression prescrite / Öngörülen basınç / Vorgabedruck	_____ mbar
Pression contrôlée / Ölçülen basınç / Geprüfter Druck	_____ mbar
Électricité / Elektrik / Stromversorgung	_____ V / _____ Hz

- ☐ Gaz, pression, raccords / Gaz, basınç, bağlantılar / Gas, Druck, Anschlüsse
- ☐ Étanchéité / Sızdırmazlık / Dichtheit
- ☐ Combustion et sécurités / Yanma ve emniyetler / Verbrennung und Sicherheitseinrichtungen
- ☐ Ventilation et distances / Havalandırma ve mesafeler / Lüftung und Abstände
- ☐ Électricité et rotation / Elektrik ve dönüş / Elektrik und Antrieb
- ☐ Formation, allumage et arrêt / Eğitim, ateşleme, kapatma / Einweisung, Zündung, Abschaltung

Observations / Notlar / Bemerkungen

Technicien / Teknisyen / Fachkraft : _____
Signature / İmza / Unterschrift : _____

Ce formulaire ne vaut pas déclaration de conformité. / Uygunluk beyanı değildir. / Kein Ersatz für eine Konformitätserklärung.

TRAÇABILITÉ / KAYIT / DOKUMENTATION

Journal d’entretien

Bakım kayıtları · Wartungsnachweis

Consignez les nettoyages, anomalies, interventions et contrôles avant remise en service.
Temizlikleri, sorunları, servis işlemlerini ve yeniden kullanım kontrollerini kaydedin.
Reinigung, Störungen, Arbeiten und Prüfungen vor der Wiederinbetriebnahme dokumentieren.

Date Tarih Datum	Opération / anomalie İşlem / sorun Tätigkeit / Störung	Intervenant / résultat Sorumlu / sonuç Person / Ergebnis	Remise en service Yeniden kullanım Freigabe

Suivi / Takip / Nachverfolgung

Ne remettez pas en service un appareil présentant un défaut de sécurité avant réparation et contrôle.
Güvenlik sorunu bulunan cihazı onarım ve kontrol tamamlanmadan kullanmayın.
Ein Gerät mit Sicherheitsmangel erst nach Reparatur und Prüfung wieder in Betrieb nehmen.

DOCUMENTATION TECHNIQUE / TEKNİK KAYNAKLAR / GRUNDLAGEN

Sources / Kaynaklar / Quellen

01 · RYK CATALOG, p. / s. / S. 12

Modèle / Model / Modell : DM4 C. Source des valeurs techniques. / Teknik verilerin kaynağı. / Grundlage der technischen Daten.

02 · Configuration / Yapılandırma / Ausführung

Allumage manuel avec allume-gaz long. / Uzun çakmakla manuel ateşleme. / Manuelle Zündung mit Stabfeuerzeug. Donnée confirmée pour ce modèle. / Model için doğrulandı. / Für dieses Modell bestätigt.

03 · HSE - CAIS23

Sécurité du gaz en restauration / Mutfaklarda gaz güvenliği / Gassicherheit in gewerblichen Küchen.

HSE · CAIS23

04 · DVGW

Conduite en cas d'odeur de gaz / Gaz kokusunda davranış / Verhalten bei Gasgeruch.

DVGW · Gasgeruch

05 · EDF & Service Public

Fuite de gaz et numéros d'urgence en France / Fransa'da gaz kaçağı ve acil numaralar / Gasleck und Notrufnummern in Frankreich.

EDF · Sécurité gaz · Service Public · Urgences

06 · INRS

Incendie et monoxyde de carbone / Yangın ve karbonmonoksit / Brand und Kohlenmonoxid.

INRS · Incendie · INRS · CO

07 · Ministère de l'Agriculture

Hygiène alimentaire et principes HACCP / Gıda hijyeni ve HACCP / Lebensmittelhygiene und HACCP.

Ministère de l'Agriculture · GBPH

08 · TANDIR

Fiche produit, visuels et service / Ürün bilgileri, görseller ve destek / Produktinformationen, Abbildungen und Service.

TANDIR · DM4C

Références consultées le 30.10.2026. Les sources étrangères servent de repères techniques ; les règles locales restent applicables.
Kaynaklar 30.10.2026 tarihinde kontrol edildi. Yabancı kaynaklar teknik dayanak niteliğindedir; yerel kurallar geçerlidir.
Quellenstand: 30.10.2026. Ausländische Quellen dienen der technischen Orientierung; maßgeblich bleiben die örtlichen Anforderungen.

ASSISTANCE / DESTEK / KUNDENDIENST

Service & documentation

Destek ve belgeler · Service und Unterlagen

TANDIR · Umit France

contact@tandir.fr
+33 (0)1 70 25 01 48
+33 (0)6 24 18 27 40

4 rue Charles de Freycinet, lot A1A
94190 Villeneuve-Saint-Georges, France
www.tandir.fr



FR · Avant la première utilisation

Faites confirmer sur l'appareil les distances minimales, la catégorie gaz, les injecteurs, la puissance électrique et les temps de maintien ou de réessai d'allumage. Ces détails ne figurent pas dans le catalogue. Conservez la notice constructeur et la documentation de conformité avec ce guide.

TR · İlk kullanımdan önce

Asgari mesafeleri, gaz kategorisini, enjektörleri, elektriksel gücü ve ateşlemede basılı tutma / yeniden deneme sürelerini cihaz üzerinden doğrulatın. Bu ayrıntılar katalogda bulunmaz. Üretici talimatlarını ve uygunluk belgelerini bu kılavuzla birlikte saklayın.

DE · Vor dem ersten Einsatz

Mindestabstände, Gaskategorie, Düsen, elektrische Leistung sowie Halte- und Wiederholungszeiten beim Zünden am Gerät bestätigen lassen. Diese Angaben fehlen im Katalog. Herstelleranleitung und Konformitätsunterlagen gemeinsam mit dieser Anleitung aufbewahren.

Édition / Baskı / Ausgabe : 30.10.2026 · V2.0 · TANDIR-DM4C-FRTRDE-2026